Kaopa Café

Pays de Lamastre

Crédit : Au café ! (@kaopacafé)

Découvrez l'expérience unique d'un café de spécialité dans une boutique de torréfaction artisanale, alliant chaleur et authenticité. Vous aurez peut-être le privilège de savourer l'Espresso du jour tout en observant le talent du torréfacteur à l'œuvre.

Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Description

Vous y trouverez également toute une gamme de produits locaux que nous sélectionnons dans un rayon de 50 kilomètres, en direct avec les producteurs/transformateurs. Café, épicerie, vins nature...

Torréfaction artisanale Kaopa Café
Installé depuis 2012 à Lamastre, Kaopa Café torréfie de manière artisanale environ 4 tonnes de café par an, cela représente un grain de café dans l'univers merveilleux du café. Le torréfacteur est un appareil qui est utilisé pour la torréfaction du café vert mais c'est aussi le nom de la personne qui torréfie le café.... telle machine, tel maître. Un Probatino de petit volume est utilisé chez Kaopa ainsi qu'un Giesen W6. Tous nos cafés sont 100% Arabica.

Je torréfie deux à trois par semaine pour garantir une fraîcheur optimale. Avec un peu de chance vous pourrez déguster l'espresso du jour tout en observant le travail du torréfacteur. Il ne vous reste plus qu'à trouver la célèbre "rue Noire" de Lamastre !

La torréfaction, tout un art
On généralise souvent par trois types de torréfaction, "claire, moyenne et foncée". La torréfaction artisanale "claire" ou "moyenne" apporte au café une complexité arômatique ainsi qu'une belle vivacité idéale pour les extractions douces. La vivacité dans un café soutient la longueur en bouche et contribue au développement des arômes. C'est ce type de torréfaction que Kaopa propose pour valoriser au mieux le côtée "terroir" des crus sélectionnés. Et contrairement à l'idée répandue, l'expresso n'est pas exclusivement réservé aux cafés à forte torréfaction. Gouttez et faites vous votre propre avis.

Favoriser l'économie locale en buvant un café !
En consommant localement vous participez à l'économie locale. En achetant à un artisan torréfacteur vous encouragez la filière artisanale qui oeuvre chaque jour pour vous en proposant des cafés de qualité. Merci à vous. Bonne dégustation.

La sélection et l'achat des cafés verts
La sélection des cafés verts se fait par mes fournisseurs. Je m'approvisionne chez Belco café (Bordeaux), la Saldac (Montélimar), Nativos (Lyon). Un résumé des différentes gammes de café que je propose vous renseignera sur cette sélection. Vous retrouverez ces informations dans le descriptif des cafés, lesquelles qui vous guideront dans votre choix.

Transports
Livraison gratuite avec mondial relay à partir de 2 kilos.

Toutes les informations pratiques

Informations pratiques

Ouverture:
Du 01/01 au 31/12 le mardi et samedi de 8h à 13h. Le mercredi et vendredi de 8h à 12h. Fermé le lundi, jeudi et dimanche.

Modes de paiement:
Chèque, Carte bancaire/crédit, Espèces

Services:
Animaux acceptés

Fiche mise à jour par Office de Tourisme du Pays de Lamastre le 08/10/2026

Contact

25 rue du Savel
07270 Lamastre
Tél. 06 33 39 33 15
contact@cafekaopa.ovh
http://www.cafekaopa.com